UNOX®

株式会社 エフ・エム・アイは、ウノックスの正規輸入総代理店です。

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2012年8月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社 エフ・エム・アイ

東　京：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北　陸：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号 Tel.076(243)7810
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町２丁目１３号 Tel.098(963)9324
サービスステーション 盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号 Tel.099(263)8281
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

Ⓓ 2012.08A04

FMI
FOOD MACHINES INTERNATIONAL
ベーストリーオーブン

BakerTop™

「ウノックス」
ペーストリーオーブン

XB-シリーズ 電気式

電気式

UNOX®

求めるクオリティが多彩に広がるペーストリーオーブン。

お菓子の焼成には、焼き加減の“勘”と経験、そしてオーブンの持っている特性の理解が必要となります。
多くの種類の商品を、その特性に合わせて焼き上げる
…お菓子の特性に合わせて、いつも同じ品質のものを焼き上げること…
ウノックス［ペーストリーオーブン］は、温度・時間・庫内の湿度を数値で詳細に管理。
よりしっとり、より口当たりの良い商品の品質向上に貢献するオーブンです。

焼成品質の安定と生産効率アップ。

上火と下火の加減で焼成する従来のオーブンに対し、ウノックスオーブンは庫内ファンによる強制対流による熱循環の焼成のため、「熱」の入り方が異なります。また「スチームコンベクションオーブン」の名のとおり庫内で蒸気を発生させ、庫内ファンで蒸気を対流させることにより、プリンなどの蒸し菓子の焼成もしっとりと、焼き菓子もパサつきがなく、いつも同じ品質で仕上がります。

※構造イラストはイメージ図です。実際の商品、庫内状況とは異なります。

1 品質の安定

熟練度の必要な火加減の難しい複雑なお菓子の焼成も、焼成の設定をお菓子の特性に合わせた数値化とマニュアル化することにより作業者を選ばず、いつも同じ仕上がりに焼き上げることができます。

DRY.Maxi™ STEAM.Maxi™ AIR.Maxi™

2 生産効率の向上

ウノックス「ペーストリーオーブン」は、お菓子ごとに違う温度や焼成時間も1℃、1分単位で設定が可能なため、作業・工程のマニュアル化が可能です。作業の段取りも組みやすく効率化が図れます。

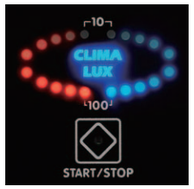
MAXI.LINK System

焼き菓子から蒸し菓子まで、より繊細に庫内環境をコントロール。クライマラックスは「焼成」の幅を広げます。

CLIMA LUX™

素材に最適な庫内環境を作り出すクライマラックスシステム

新鮮な外気を庫内に引き込み、同時に焼成中に発生した湿った空気を庫外へ排出したり、お菓子にとって最適な環境を作り出します。求める仕上がりに応じた繊細な温度、時間、食材の芯温の設定と10%刻みの加湿と乾燥のコントロールでデリケートなお菓子の仕上がりを実現します。



素材に合わせた細かい加湿設定が可能。

	スチーム	焼成
システム	回転している庫内のファンに水が当たり細分解され、ヒーターで加熱することにより気化され、庫内に蒸気が充満します。	空気調節弁の働きにより、庫外から新鮮な外気が取り込まれ、同時に庫内の蒸気が排気口を通じて庫外に排気されます。
仕上がり	食材の湿気が十分に保たれ、しっとりとやわらかく仕上がります。	焼き上がりがパリッとして、焼き色が付きます。
メニュー例	プリン、スフレ、ベーグル、まんじゅう、ゼリー等	シフォン、クッキー、タルト、マカロン等

※ウノックスXBシリーズは、操作パネルで焼成の時間、温度（庫内温度）、湿度をコントロールするモデルです。

メニュー例

スフレチーズケーキ

スチームによるしっとりとした新しい食感になります。製造時間も今までの手法と比べ約1/3短縮することができます。

シフォンケーキ

水分が多く、粉量が少なく比重の軽い生地なども落ち込みが少なく焼成できます。風を熱源として焼成するため、全体を包み込むように焼成ができるので、生地が沈まずしっとり、ふんわり仕上がります。

プリン

従来の湯煎の手法では、ばらつきのあった品質も安定した温度のスチームにより、「す」が入りにくく、スチームによる熱伝導の良さにより約1/3の時間でできあがります。

ベーグル

スチームを使用することで茹でる手間が省け、速やかに焼成の工程に進めます。

焼き菓子

内蔵のファンが庫内に高温の熱風を強制的に対流させることにより熱循環で四方より取り囲むように焼成するため均一な焼き上がりに。

スチームが必要なお菓子

1℃単位の精度の高い温度管理により庫内環境をコントロールできるため、正確な焼成が可能です。温度や湿度管理の難しいデリケートなお菓子の焼成も設定した温度と湿度でしっとりとした滑らかな食感の仕上がりに。

まんじゅう（紅白まんじゅう）

皮はつやつやに生地はしっとりした仕上がりになります。一度で大量に蒸すことができるので、安定した生産ができます。

タルト

庫内の水分量を調整できるのでアーモンドクリームはしっとりと、シュクレはさくっと焼成できます。

ゼリー

1℃単位で温度調整ができるので85℃をキープし続けることにより殺菌ができ、衛生的に提供できます。

マカロン

温度変化なしに一定時間で焼成することができます。手間をかけずに簡単に焼成でき従来の手法と変わらない食感になります。

ポイントアドバイス

※従来湯煎で焼成するプリンに代表される蒸し菓子もスチーム量を加減できるウノックスなら、安定した仕上がりになります。
また芯温計での温度管理により、より精度の高い安定した生産が可能になります。
※ダンパーのコントロールができるため、お菓子に合った焼き加減の設定が可能です。
また熱風の循環による焼成のため、焼きムラが少なく仕上がります。

斬新なデザインがさらなるコンパクトさを実現。
場所をとらないので、ラボスペースを有効に使えます。

機能性とデザイン性を追求し、その性能を落とすことなく現在のラボに求められるものを形にしました。
便利だけではない「使いやすさ」として各所にこだわりを設けました。

横型フラットのタッチパネルで触れるだけの簡単ボタン操作。

シンプルなタッチパネルは加湿度合調整（スチーム量調整）及び乾燥度合調整、プログラムなど全ての操作が簡単に行えます。視認性の良いLED表示のため、一目でオーブンの状態がわかります。お菓子の特性と焼き上げのプロセスを全99件まで登録が可能です。プロセス入力により、日々のレギュラーメニューの焼成もワンタッチで呼び出せ、誰でもいつでも同じ仕上がりに焼き上げることができます。

作業状況に応じて扉の開閉方向の選択が可能。

操作パネルが扉に内蔵された特徴的なデザインは、扉の開閉方向を選択することを可能にしました。オーブンの設置位置を気にすることなく、人の動きや焼き上がったお菓子の出し入れなど、よりスムーズなオペレーションが可能になります。

■左開き

■右開き

扉の開閉方向は、右開きか左開きが選択できます。
必ずご注文時にお申し付けください。

ファンスピードコントロール

焼成時のファンスピードが3段階に調整できるので、メニューに応じて変えることができ、より繊細な仕上がりになります。

マルチタイム

9段階のトレイごとのタイマーが標準装備。同一モードで9アイテムの異なるタイマーを設定することができるので、最大限に焼成時間を要するときでも、コントロールできます。

あらゆるニーズに対応する幅広いラインアップ。

操作パネルや機能面での使いやすさはそのままに、小スペースの店舗から大型のラボまで幅広く対応する豊富なサイズバリエーション。

UNOX LINEUP

XB-205

型式 /XB-205

- 電源 / 単相200V 50/60Hz【三相可】
- 電流 / 18A【三相時15.5A】
- 消費電力 / 3.5kW【三相時5.2kw】
- ヒーター / 200V　3.0kW×1【三相時4.7kw】
- 必要水道圧力 / 0.1〜0.6MPa（流水時）
- 給水接続口 / G1/2×2
- 排水孔径 / φ50mm以上
- 電気容量 / 3.5kVA
- ブレーカー容量 / 20A以上
- 収納ホテルパン数 / 2/3GN グリッド４枚　ホテルパン65mm 5枚
- 外形寸法 / 幅580・奥行770・高さ625mm（突起物を含む奥行830・高さ635mm）（扉開時奥行1,310mm）
- 庫内寸法 / 幅410・奥行360・高さ370mm
- 質量 / 49kg

XB-405

型式 /XB-405

- 電源 / 三相200V 50/60Hz
- 電流 / 27A（最大値）
- 消費電力 / 8.0kW
- ヒーター / 200V　4.7kW×2
- 必要水道圧力 / 0.1〜0.6MPa（流水時）
- 給水接続口 / G1/2×2
- 排水孔径 / φ50mm以上
- 電気容量 / 9.5kVA
- ブレーカー容量 / 30A以上
- 収納天板数 / 600×400mm 4枚
- 外形寸法 / 幅865・奥行880・高さ620mm（突起物を含む奥行940・高さ630mm）（扉開時奥行1,700mm）
- 庫内寸法 / 幅700・奥行460・高さ370mm
- 質量 / 78kg

XB-605

型式 /XB-605

- 電源 / 三相200V 50/60Hz
- 電流 / 32A（最大値）
- 消費電力 / 11kW
- ヒーター / 200V　4.7kW×2
- 必要水道圧力 / 0.1〜0.6MPa（流水時）
- 給水接続口 / G1/2×2
- 排水孔径 / φ50mm以上
- 電気容量 / 11kVA
- ブレーカー容量 / 40A以上
- 収納天板数 / 600×400mm 6枚
- 外形寸法 / 幅865・奥行880・高さ815mm（突起物を含む奥行940・高さ825mm）（扉開時奥行1,700mm）
- 庫内寸法 / 幅700・奥行460・高さ560mm
- 質量 / 91kg

XB-805

型式 /XB-805

- 電源 / 三相200V 50/60Hz
- 電流 / 46.6A（最大値）
- 消費電力 / 15.7kW
- ヒーター / 200V　4.7kW×3
- 必要水道圧力 / 0.1〜0.6MPa（流水時）
- 給水接続口 / G1/2×2
- 排水孔径 / φ50mm以上
- 電気容量 / 16.2kVA
- ブレーカー容量 / 50A以上
- 収納天板数 / 600×400mm 10枚
- 外形寸法 / 幅865・奥行880・高さ1,130mm（突起物を含む奥行940×高さ1140mm）（扉開時奥行1,700mm）
- 庫内寸法 / 幅700・奥行460・高さ880mm
- 質量 / 125kg

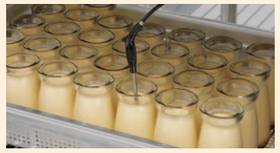
※上記仕様の「収納天板数」は、最大の棚段数を指します。焼成可能枚数は焼成をするお菓子や量、および焼成温度などにより異なります。
※設置の際は上方にファン付排気フード（ダクト）を設置してください。 ※このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
※据え付け工事は、お買い上げ店または専門業者にご依頼ください。本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがあります。機械の後面（電装部品側）は、隣接の壁面より400mm以上、右側面は300mm以上、左側面は100mm以上空けて設置してください。※庫内のスケール付着を抑えるため、浄軟水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。※このカタログの仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。

多才な機能をコンパクトに凝縮、基本機能も充実。

二重ガラス

二重ガラスにより、ガラス表面の温度の上昇を軽減します。内ガラスは開閉可能なので清掃しやすくなっています。

芯温コントロール



芯温コントロールにより、お菓子の中心温度を設定できます。より安定した仕上がりやデリケートなアイテムの焼成に大変便利です。

庫内角アール仕上げ

焼成後の洗浄がスムーズにできるように、庫内の隅は丸くなっております。庫内の洗浄がしやすく清潔に保つことができます。

LED庫内ランプ

明るく省エネ設計のLEDランプを採用。調理中の庫内の状態をドアを開けず確認できます。また焼成終了時には点滅してお知らせします。

より使い易く、効率化を実現した専用設計のオプション。

UNOX XBシリーズをさらに効率よくご使用いただくための多彩な専用オプション。

UNOX OPTION

専用ホイロ庫

ベーカリー焼成時、オーブンと連動させて使うホイロ庫。オーブンの操作パネルによりホイロの湿度制御、給水ができます。
オーブン使用時にも発酵作業ができ、作業効率を高めることができます。

XL-405

型式 /XL-405

- 電源 / 単相200V 50/60Hz
- 電流 / 10A
- 消費電力 / 2.0kW
- 電気容量 / 2.0kVA
- ブレーカー容量 / 15A以上
- 収納天板数 / 600×400mm 6枚×2
- 質量 / 54kg
- 庫内寸法 / 幅625・奥行810・高さ510mm
- 外形寸法 / 幅860・奥行900・高さ710mm
  （突起物を含む 奥行940mm・高さ730mm）
  （扉開時奥行1,315mm）

専用設置台

台下が効率よく使える設置台。機種に応じてペーストリーオーブンが使いやすい高さに設定しています。

XB-205用

XB-405/605/805用

型式 /XB-205用

- 外形寸法 / 幅590・奥行685・高さ810mm
- 棚数 / 9段（棚間隔 75mm）
- 収納天板数 / 2/3GN ホテルパン 65mm 9枚

型式 /XB-405/605/805用

- 外形寸法 / 幅860・奥行655・高さ785mm
  （高さ調節範囲 780〜785mm）
- 棚数 / 8段（棚間隔 70mm）
- 収納天板数 / 600×400mm 8枚

ハンドシャワーキット

毎日の庫内お手入れに便利なハンドシャワー。

浄軟水器

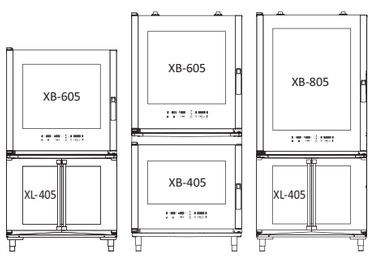
より料理を美味しくし庫内のスケール付着を抑えます。

NFX-OS

RS-10XL

MAXI.LINK

ホイロ庫と組み合わせたり、オーブンを2台重ねることで1つの操作パネルでコントロールすることができ、異なる「時間」「温度」「湿度」を調整し同時に行うことができます。省スペースで行程に合わせ有効に作業ができます。

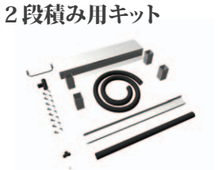


2段積み用架台

XR-124

- 外形寸法 / 幅858・奥行655・高さ494mm
- 質量 / 7.4Kg

2段積み用キット



XC-725

2段積みにする際、機械との間に取付けるキットです。

FMIは、ウノックス ペーストリーオーブンについて、ソフトからハードまで、トータルにサポートしております。お気軽にご相談ください。

製菓機器から備品まで

スチームコンベクションオーブンからブラストチラーはもとより、斬新なデザインのイタリア製製菓関連備品まで取り揃えています。

KitchenAid

スタンドミキサー［キッチンエイド］
パン・菓子作りの必需品として家庭の主婦からパティシエ、調理人に至るまで重宝され続けている業務用多機能ミキサーです。

iRINOX

マルチフレッシュ・ブラストチラー＆ショックフリーザー［イリノックス］
独自のマーケティングから生まれた卓越した機能を備えています。安全性と利便性により、多くの方々から愛用されています。

CHOCOFLEX

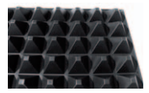
シリコン性球体型［チョコフレックス］
耐熱耐冷性に優れ、熱いままでの流し込みや、そのまま冷却が可能な球体シリコン型。

Spy

ペーストリーマット［エスピーブイ］
柔軟性に富んだシリコンマット。焼成から冷却、再加熱に耐えられる耐久性を持ちます。

pavoFLEX

業務用シリコン型［パボフレックス］
イタリア製らしい斬新なデザインのプチガトー型。



SPRAY DOLCE VELLUTO

ピストレスプレー［パボーニ］
手軽にスプレーするだけで誰でも多彩な色を表現できます。

エフ・エム・アイのコンサルティングチーム

□ コンサルティングチーム

経験豊富なシェフ、パティシエ、イタリアン・エスプレッソ協会（INEI）認定バリスタから構成されるコンサルティングチームは、メニュー開発、衛生指導、キッチンプランニング、現場指導など機器を通じてのお客様の問題解決をサポート致します。

□ パティスリーセミナー

FMIでは、豊富な海外情報を礎としたノウハウをベースに、「パティスリーセミナー」を開催しています。欧米ではすでに必需品となっているブラストチラー&ショックフリーザーを活用しながら、メニューの品質、安全性の向上、作業効率アップ、またスチームコンベクションオーブンでの焼成実演、試食など最新の海外情報をベースにした新しい手法によるお菓子作り、最新のお菓子から定番のお菓子まで紹介いたします。

パティシエ 岸本 友之

パティシエ 矢内 理史

エフ・エム・アイのアフターサービスネットワーク

□ テストキッチンにて実際に試用いただけます。

エフ・エム・アイでは、全国8カ所にテストキッチンを設け、より詳しいプレゼンテーションを行っております。現状の設備に不備を感じておられる方、創作の新しい可能性を探し求められる方など、ご相談を承ります。

□ 全国規模でメンテナンスを展開

全国12ヶ所に自社サービス拠点を設け、その他の地域にもサービス専門の協力会社を配備しております。お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつでも最良の状態で安心してお使いいただけるよう日本全国で万全なアフターフォロー体制をとらせていただいております。

□ FMI 全国サービスステーション